



Suppen

Hummercrèmesuppe ^{18,2} mit Garnelen, Lachsforelle, Zander und Gemüsestreifen	8,50 €
Tafelspitzsüppchen mit Gemüsestreifen und Nudeln	6,00 €

Zirbenstuben Reindl

Paprika und Zucchini mit Frischkäse gefüllt ¹ mit Oliven und Baguette	7,50 €
Zweierlei geräucherte Makrelenfilets mit Honig-Dillsoße und Rösti	8,00 €
Gebackene Almkäsebällchen ¹ mit Mango Dip	5,50 €
Black Tiger Garnelen Salat ¹⁸ mit Gemüsestreifen, Limette und Dill	8,50 €
Austernpilze und Schafskäse vom Grill mit Baguette	6,50 €
Rindfleischsalat vom Tafelspitz ² mit Gemüse, marinierten Knödel, Balsamico und Kürbiskernöl	6,50 €
Gebratene Knoblauchchampignons mit Sauerrahm	5,50 €
4 verschiedene Reindl nach Wahl	24,00 €



Salate

Marktsalat in Balsamicodressing ²	12,00 €
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm, dazu:	
gebratene Knoblauchchampignons	2,00 €
Hühnerbrust in Knusperpanade mit Mangodip	3,50 €
geräuchertes Makrelenfilet und Honig-Dillsoße	4,00 €
 Original Ceasar Salad	 13,00 €
mit Knoblauchcroutons und Parmesan, dazu:	
gebratene Knoblauchchampignons	2,00 €
Rinderhüftsteakstreifen	5,00 €
marinierte Black Tiger Garnelen ¹⁸	5,00 €
 Kleiner gemischter Salat ²	 4,50 €
 Großer gemischter Salat ²	 9,50 €

Fisch

Chiemgau Paella ¹⁸	25,00 €
mit Reit im Winkler Lachsforellenfilet, Zander, Garnelen, Maishuhn, Zitronen-Dill-Reis und Gemüse	
 Lachsforellen- und Zanderfilet vom Grill ²	 23,00 €
in Hummerrahmsauce mit Ratatouille und Kürbispüree	

Vegetarisches

Kärntner Kürbiskernnudeln	14,50 €
in Bergkräuterpesto, mit Gemüsestreifen und Parmesan	
 Ziegenkäse vom Grill ²	 16,00 €
mit Orangenhonig, Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln, Trüffeldip und gemischtem Salat	
 Spinatspätzle ²	 13,50 €
mit mediterranem Gemüse, Gorgonzola, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	

Informationen zu Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Eine Liste mit Allergenhinweisen liegt im Restaurant aus. Wir geben auch gern telefonisch Auskunft über Allergene.



Fleisch

Bayrischer Schweinebraten ^{1,2} in Chiemseer Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Blaukraut	14,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ ² mit Bratkartoffeln, hausgemachten Preiselbeeren und gemischtem Salat	17,00 €
Zirbelstubenburger ^{1,2,3} mit Almochsenhackfleisch, Buttermilchbrioche von der Bäckerei Neumaier, Zwiebeln, altem Cheddar, Tomate und Pommes Frites	15,50 €
Rosa gebratene Kalbsleber ^{2,3} mit Balsamicoschalotten, karamellisierten Birnen und Kartoffelpüree	21,00 €
Zirbelrostbraten aus der Almochsenhüfte ^{1,2} mit Rotweinschalotten, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	25,00 €
Böfflamott (Rinderschmorbraten) ^{3,18} in Blauburgundersoße mit Kürbispüree und Rahmkohlrabi	18,50 €

Wild

Halbe Bayrische Ente vom Lugeder Hof ¹ in Orangensoße mit Semmelknödel und Blaukraut	21,00 €
Medaillons vom Hirschrücken in Wildrahmsoße mit Schwammerl, Mohnspätzle, Rahmkohlrabi und Preiselbeeren	26,00 €
Rehragout ¹ (vom Tiroler Reh) mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut	19,00 €



Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ²	7,50 €
Spätzle mit Soße	3,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,00 €
Portion Pommes	3,50 €
Süßkartoffelpommes	4,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes ^{1,18}	6,50 €

Nachspeisen

Unsere Nachspeisen bereiten wir mit Berchtesgadener Bergbauern Milch und Sahne zu.

Kaiserschmarrn-Vanille-Mousse ³	6,50 €
Marillen-Sauerrahmmousse ³	6,50 €
Adrianas Rohrnudel mit Marille gefüllt in Vanillesoße	8,50 €
Kaiserschmarrn ² mit Amaretto karamellisiert und mit hausgemachtem Apfelkompott und Vanilleeis	11,80 €
Alpenzwerge und hausgemachte Kuchen aus unserer Vitrine	4,50 €
Strudel nach Tagesangebot mit Vanilleeis	6,90 €
Portion Sahne	0,60 €
Bio Eis vom Salzburger Eiswerk Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zimt, Joghurt	pro Kugel 1,80 €